



SPAANSE PAELLA .

Ingredienten

Paella voor 2-3 personen

- 750 gr. konijn (dijen of filet)
- 2 uien
- 1 grote rode paprika
- 6 eetl. olijfolie
- 6 teentjes knoflook
- 2 eetl fijngehakte peterselie
- 7 ½ dl. Kippenbouillon
- 30 ml. droge witte wijn
- ½ eetl. fijn gehakte rozemarijn
- ½ eetl. tijmblaadjes
- 1 gedroogd rood chilipepertje
- 2 laurierblaadjes
- mespunt zoete paprikapoeder
- mespunt saffraandraadjes verkruid
- zeezout en peper
- 340 gr. Arborio rijst of risottorijst

Bereidingswijze

1. Snijd de konijn filets of dijnen in stukken en bestrooi ze met zeezout. Snijd de paprika en uien in reepjes en hak de knoflookteentjes fijn.
2. Verhit 2 eetl. olijfolie in ondiepe pan en bak hierin het vlees snel rondom bruin, voeg de helft van de paprika en de helft van de uien, de knoflook en peterselie aan het vlees toe.
3. Bak dit 3 minuten zacht, doe er de wijn de 30 ml. bouillon, rozemarijn, tijm, laurier, paprikapoeder en het hele chilipepertje aan toe, laat dit met een deksel op de pan 45 minuten zachtjes stoven.
4. Verwarm de oven voor op 230C. Haal er het chilipepertjes en de laurierblaadjes uit en laat het zonder een deksel wat inkoken, totdat het bijna droog is.
5. Verwarm de 7 dl. bouillon. Neem een paellapan of grote koekenpan en verhit daarin de rest van de olijfolie, bak hierin de rest van de paprika en uien totdat ze iets zachter zijn.
6. Voeg de rijst eraan toe en schep het goed door elkaar. Giet de warme bouillon bij de rijst en laat dit 3 minuten zachtjes koken, roer er het gestoofde konijn en saffraan door en breng het opnieuw aan de kook.
7. Laat de paella weer 2 à 3 minuten koken roer het af en toe om, totdat de rijst wat minder soepachtig is geworden. Zet de pan zonder deksel 15 tot 20 minuten in de voorverwarmde oven.
8. Laat de paella zonodig nagaren dek de pan af.